

Tarte à la rhubarbe (Rhabarwerkueche)

pour la rhubarbe :

- 1 kg de rhubarbe

pour le flan à tarte

- 3 œufs

- 100 g de sucre

- 40 cl de crème environ

1 h avant de faire la tarte, même la veille, laver les tiges, puis les

éplucher 1 peau sur 2 (les 2 peaux gardées rendent la rhubarbe moins acide).

Couper les tiges en bâtonnets de 2 cm de long, saupoudrer de sucre et laisser macérer 1 heure (moi je le fais souvent la veille).

Foncez la pâte dans un moule ou un cercle à bord haut. Saupoudrez le fond avec de la semoule de blé. Répartissez la rhubarbe coupée en dés sur la pâte.

Pour le flan, cassez les œufs dans une terrine, ajoutez le sucre, faites légèrement blanchir, mélangez ensuite avec la crème. Versez le flan sur la rhubarbe. Mettez au four à 180° (th. 6) pendant 45 mn à 50 mn.

Pour la meringue italienne :

-250 g de sucre

- 125 g de blancs d'œuf (env. 8 blancs)

- 50 g d'eau

Faites cuire le sucre dans une casserole à 120° (vérifiez à l'aide d'une sonde). Versez alors le sucre cuit sur les blancs battus légèrement en neige liquide, travaillez-les à l'aide du batteur jusqu'à complet refroidissement. A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, répartissez la meringue sur la tarte. Saupoudrez avec le sucre glace. Enfourez à 220° (th.8-9) pendant 5 mn, le temps de laisser colorer en surveillant bien. Dégustez tiède ou froid.

Pour une meringue simple :

Battre en neige les blancs d'oeufs (2, 3 ou 5 selon l'épaisseur de la meringue souhaitée).

Quand la neige est formée, ajouter le sucre par petites quantités, en continuant de battre. Compter 40 g de sucre par blanc, c'est à ce prix que l'on obtient une meringue qui sèche et durcit. * *Personnellement j'ai rajouté une demi cuillère rase de levure dans les blancs.

Lorsque la tarte est cuite, baisser le four à 110°C (thermostat 3-4).

Mettre les blancs en neige sucrés dans la poche à douille, sortir la tarte du four et la garnir de cette meringue en commençant par le centre en cercles concentriques ou toute autre décoration à votre convenance ou utiliser une spatule pour étaler les blanc.

La remettre au four pour la colorer et la faire sécher doucement durant 15 mn environ, vérifier au doigt si la meringue est prise, sinon prolonger le temps de séchage.

* Dégustez tiède ou froid.